



## **ESTUDIO DEL EFECTO ANTICOAGULANTE IN VITRO DE DOS TERPENOS Y DOS EXTRACTOS DE FRUTAS Y VERDURAS**

**CRISTIÁN ORTEGA BRAVO**

**LICENCIADO EN TECNOLOGÍA MÉDICA**

### **RESUMEN**

Las enfermedades cardiovasculares son una de las principales causales de muerte en Chile y el mundo entero, es por ello que encontrar terapias, medicamentos y/o estilos de alimentación que ayuden a disminuir estas muertes es un blanco clave en la actualidad. Objetivo: el presente estudio evalúa actividad antitrombótica de 2 terpenos a diferentes concentraciones y 2 frutas y verduras en sus fracciones alcohólica y acuosa a 2 concentraciones distintas. Metodología: la metodología se basa en las pruebas básicas de hemostasia: Tiempo de tromboplastina parcial activada, tiempo de protrombina, tiempo de trombina, tiempo de coagulación por kaolín, tiempo de tromboplastina diluido, en las cuales se le añade el terpeno, la fruta o verdura a la cual se le evalúa su actividad. Resultados: los terpenos estudiados no presentaron actividad anticoagulante, mientras que de las frutas y verduras estudiadas solo la uva de torontel mostró actividad anticoagulante, cuya actividad, fue ejercida sobre la vía extrínseca de la coagulación. Conclusiones: en el presente trabajo se observó la actividad anticoagulante de la fracción alcohólica de la uva de torontel. La evaluación de su actividad in vivo y el mecanismo de acción es un desafío a futuro. Los terpenos y las frutas y verduras que no demostraron actividad anticoagulante no necesariamente significan que no tengan, sino que puede ser que el método seleccionado para evaluar su actividad no es el idóneo.